

旬食材“ごぼう天”×牛肉のうどんと、相性抜群なとろろと明太子が絡むうどんが新たに誕生！

## 『牛肉とごぼう天のうどん』と『明太とろろぶっかけうどん』が新発売

～2024年1月10日(水)から2月29日(木)の期間限定で全国の山下本気うどん販売～

株式会社ガーデン(本社:東京都新宿区 代表取締役社長:川島賢 以下「当社」)が運営する、「山下本気うどん」は、2024年1月10日(水)から2月29日(木)の期間限定で「牛肉とごぼう天のうどん」と「明太とろろぶっかけうどん」の2種を販売いたします。



### ■商品概要

#### ・『牛肉とごぼう天のうどん』

商品概要 : 九州地方では定番の組み合わせである、牛肉とごぼう天のうどんを販売します。下味をしっかりと付けそのままでもおいしいごぼう天と甘辛く炊いた定番の牛肉のコンボが絶妙にマッチ。ごぼうの香りと牛の旨味が溶け込んだ出汁によって、身体も心も温まる冬にぴったりな逸品です。

価格 : 1,250円(税込)

販売期間 : 2024年1月10日(水)から2月29日(木)

販売店舗 : 山下本気うどん 全店舗



### ・『明太とろろぶっかけうどん』

商品概要 : 山芋の中でも特に粘りが強く、豊かな風味の国産大和芋の  
とろろと、人気メニューの白い明太チーズクリームうどんでも  
使用している定番のかねふくの明太子との組み合わせ。  
粘り強いとろろとピリ辛な明太子が相性抜群で  
病みつきになること間違いなし。  
寒さで冷えた体が温まる、温かいぶっかけうどんがおすすめです。

価格 : 980円(税込)

販売期間 : 2024年1月10日(水)から2月29日(木)

販売店舗 : 山下本気うどん 全店舗



### ■山下本気うどんについて

「山下本気うどん」は、インタビューマン山下さんが、2012年に目黒駅近くに本気で立ち上げたこだわり抜いた本気の讃岐うどんのお店です。2017年6月にライセンス契約後、商標買取を行い、当社の自社ブランド化しております。うどんは厳選した小麦を使い、店内で製造・熟成したものを使用。しっかりとしたコシが特徴のこだわりが詰まったうどんです。出汁は昆布と鰹をベースにとり、こだわりのしょうゆで仕上げました。夜はゆっくりと、お酒も楽しんでいただけます。東京都内を中心に、全国11店舗を出店。今後も出店予定です。

<店舗一覧>

#### ●東京都

山下本気うどん 渋谷並木橋/山下本気うどん 渋谷センター街/山下本気うどん 渋谷道玄坂/山下本気うどん 神楽坂/山下本気うどん 新宿三丁目/山下本気うどん 新宿歌舞伎町/山下本気うどん 町田駅前

#### ●埼玉県

山下本気うどん 大宮東口/山下本気うどん イオンレイクタウン mori

#### ●神奈川県

山下本気うどん 横浜ポルタ/山下本気うどん 川崎銀柳街

※ホームページ : <https://yamashita-honki-udon.com/>

※店舗情報 : <https://yamashita-honki-udon.com/shopinfo/>

### ■株式会社ガーデンについて

「当社に関わる人達が、幸せ・元気・笑顔になれる空間を提供する」という使命のもと、飲食事業と不動産事業を展開しております。創業以来、M&Aを通して15社以上の「企業再建」「事業再生」に成功、事業拡大へ繋げてきました。2006年に進出した飲食事業では、山下本気うどん・横浜家系ラーメン「壺角家」・肉寿司など、計9業態の様々な飲食店業態を運営しています。不動産事業とのシナジーを活かして、駅近などへの出店をする「一等地戦略」で、今後とも主力ブランドの店舗数拡大を目指していきます。

社名 株式会社ガーデン (Garden Co., Ltd.)

設立 2015年12月

資本金 10百万円

従業員数 正社員: 290名、アルバイト: 2,733名 ※2023年2月末現在

店舗数 204店舗 (内FC53店舗) ※2023年2月末現在

**■本件に関するお問い合わせ先**

株式会社ガーデン 問い合わせ窓口

URL : <https://gardengroup.co.jp/brand/yamashita/contact/>